

عنوان مقاله:

مقایسه ترکیبات استخراج شده روغن هسته انار با استفاده از دو روش استخراج با دی اکسید کربن فوق بحرانی و روش استخراج با استفاده از هگزان فوق داغ

محل انتشار:

همایش ملی انار (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مینا سعیدیان - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دامغان، دانشگاه آزاد اسلا

مریم عجم - دانشجوی کارشناسی ارشد

فهیمة یاسینی - کارشناس علوم و صنایع غذایی

جلال احسانی - دانشجوی کارشناسی ارشد

خلاصه مقاله:

میوه انار به طور گسترده به صورت تازه و یا در بخش صنعت جهت تولید فراورده هایی از جمله آبمیوه، شربت، مربا و سس انار مورد استفاده قرار می گیرد. با توجه به تولید سالیانه کارخانجات آبمیوه و کنسانتره، مقادیر زیادی از هسته انار به صورت ضایعات وجود دارد. هسته های انار به دلیل اینکه دارای ترکیبات مفید با ارزش اقتصادی بالا برای سلامتی از نظر تغذیه ای و دارویی و بهداشتی، مانند اسیدهای چرب غیر اشباع فروان می باشند. بکارگیری روش های جهت استخراج هرچه بهتر و تمام تر این ترکیبات در صنعت غذا می تواند موثر باشد. هدف از این پژوهش مقایسه ترکیب اسی دهای چرب و توکوفرول های استخراج شده روغن هسته انار با استفاده از دوروش استخراج با دی اکسید کربن فوق بحرانی و روش استخراج با استفاده از هگزان فوق داغ می باشد. با توجه به نتایج حاصل، تفاوت معنی داری در میزان کل ترکیبات فنولی و درصد ترکیب اسیدهای چرب روغن نهایی به دست آمده دیده نشده است

کلمات کلیدی:

روغن هسته انار، استخراج با استفاده از هگزان داغ، روش استخراج با دی اکسید کربن فوق بحرانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/160704>

